

3. สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
1	เครื่องชั่งดิจิตอลแบบละเอียด ทศนิยม ไม่น้อยกว่า 3 ตำแหน่ง	1	เครื่อง	1	
2	เครื่องวัดความเค็ม (Hand Salinometer)	1	เครื่อง	1	
3	เครื่องวัดความชื้น	1	เครื่อง	1	
4	เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH-meter) แบบตั้งโต๊ะ	1	เครื่อง	1	
5	เครื่องวัดความหวาน (Hand Refractometer)	3	เครื่อง	1	ช่วงละ 1 เครื่อง
	0 - 32 %, 28 - 62 %, 58 - 90 %				
6	เตาแก๊สไฮสปีด พร้อมถังแก๊ส และอุปกรณ์ ชนิด 2 หัวเตา	3	ชุด	1	
7	เตาจีนชนิดสองหัวเตา	1	ชุด	1	
8	อ่างล้างสแตนเลส 2 หลุม	3	ชุด	1	
9	เครื่องกรองน้ำสำหรับ โรงงานอุตสาหกรรม	1	ชุด	1	
10	เครื่องปิดผนึกถุงพลาสติกแบบสูญญากาศ	1	เครื่อง	1	
11	ตู้แช่ ขนาด 45 คิวบิกฟุต (Freezer)	2	ตู้	1	อย่างน้อย 1 ตู้
12	ตู้เย็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 13 คิวบิกฟุต	2	ตู้	1	
13	หม้อนึ่งความดัน ขนาด 25 ลิตร (Auto Clave)	2	หม้อ	1	
14	เครื่องทำไอศกรีมอัตโนมัติ	1	เครื่อง	1	
15	เครื่องบดเนื้ออย่างละเอียด (Chopperr) สแตนเลส	2	เครื่อง	1	อย่างน้อย 1 เครื่อง
16	เครื่องบดเนื้ออย่างหยาบ (Mincer) สแตนเลส	1	เครื่อง	1	
17	เครื่องบรรจุไส้กรอก ขนาด 10 ลิตร	1	เครื่อง	1	
18	เครื่องปั่นเนย (Butter Churner)	1	เครื่อง	1	
19	เครื่องปิดจุกคอรัค	1	เครื่อง	1	
20	เครื่องปิดผนึกถุงพลาสติก ขนาด 12 นิ้ว	2	เครื่อง	1	อย่างน้อย 1 เครื่อง
21	เครื่องปิดฝากระป๋องกึ่งอัตโนมัติ (Seamer)	1	เครื่อง	1	
22	เครื่องปิดฝาขวดแบบฝาจีบ	1	เครื่อง	1	

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร

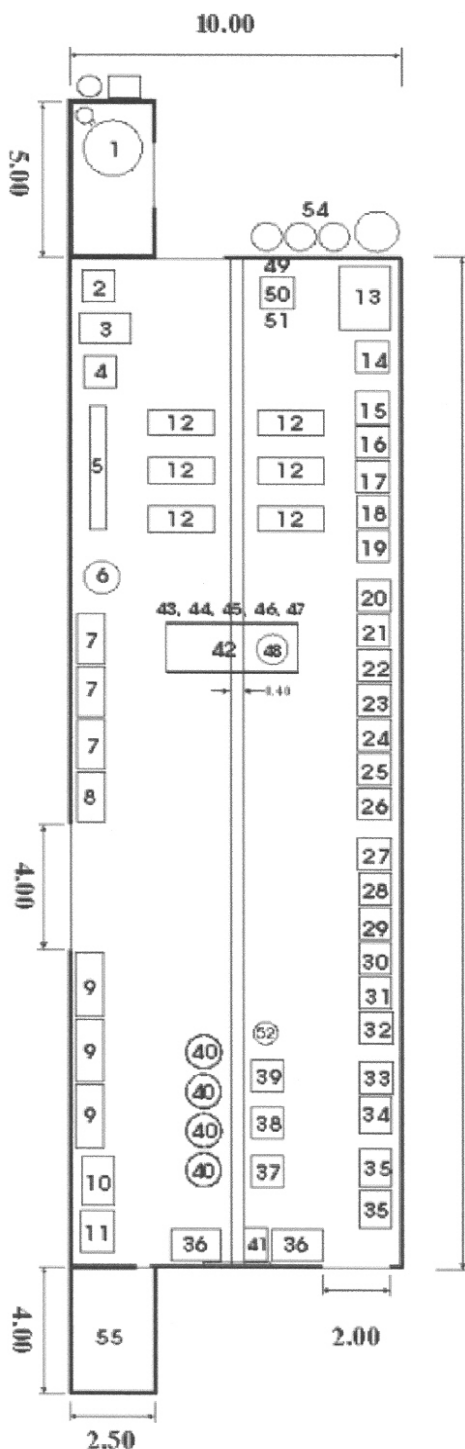
ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
23	เครื่องผสมอาหาร ขนาด 20 ลิตร สามารถถอดเปลี่ยนอุปกรณ์ได้ (Mixer)	2	เครื่อง	1	อย่างน้อย 1 เครื่อง
24	เครื่องผสมอาหาร ขนาดเล็ก (Blender)	4	เครื่อง	1	
25	เครื่องไม้ถั่วเหลือง	1	เครื่อง	1	
26	เครื่องแยกกากและเมล็ด (Pulper Finisher)	1	เครื่อง	1	
27	เครื่องแยกครีม (Cream Separator)	1	เครื่อง	1	
28	เครื่องสไลซ์เนื้อ (Slicer)	1	เครื่อง	1	
29	เครื่องโฮโมจีไนซ์ (Homoginizer)	1	เครื่อง	1	
30	ตู้อมควัน	1	ตู้	1	
31	ตู้อบแห้ง (Hot Air Oven)	2	ตู้	1	อย่างน้อย 1 ตู้
32	เก้าอี้ไม่มีพนัก	20	ตัว	1	
33	เครื่องเล่นและบันทึก ดีวีดี	1	เครื่อง	1	
34	โต๊ะปฏิบัติงานสแตนเลส	6	ตัว	1	
35	โต๊ะสาริต	1	ชุด	1	
36	ถังหมักสแตนเลส ขนาด 250 ลิตร	4	ถัง	1	
37	โทรทัศน์สี ชนิดจอแบน ขนาดไม่น้อยกว่า 29 นิ้ว	1	เครื่อง	1	
38	ตู้วางโทรทัศน์และเครื่องเล่นดีวีดี	1	หลัง	1	
39	เครื่องกรองแบบแผ่น (Plate Filter)	1	เครื่อง	1	
40	เครื่องตีปั่นแป้ง	1	เครื่อง	2	
41	เครื่องบรรจุไส้กรอก ไฮโดรลิก	1	เครื่อง	2	
42	เครื่องปิดฝาขวดแบบฝาตั้ง	1	เครื่อง	2	
43	เครื่องผูกไส้กรอก	2	เครื่อง	2	
44	เครื่องพาสเจอร์ไรซ์ (Pastaurizer)	1	เครื่อง	2	
45	เครื่องรัดแหนม	1	เครื่อง	2	

ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร

มาตราส่วน 1 : 200

รายการครุภัณฑ์มาตรฐานขั้นสูง (ปวส.)

1. เครื่องกำเนิดไอน้ำ (Boiler)
2. เครื่องทำอาหารแห้งแบบลูกกลิ้ง (Drum Drier)
3. เครื่องฆ่าเชื้ออาหารกระป๋อง (Retort)
4. เครื่องปิดฝากระป๋องกึ่งอัตโนมัติ (Seamer)
5. เครื่องไล่อากาศ (Exhauster)
6. หม้อต้มใช้ไอน้ำ (Steam Jacket)
7. เตาแก๊สไฮสปีดพร้อมถังแก๊ส และอุปกรณ์ชนิด 2 หัวเตา
8. เตาจีนชนิดสองหัวเตา
9. อ่างล้างสแตนเลส 2 หลุม
10. เครื่องแยกกากและเมล็ด (Pulper Finisher)
11. เครื่องกรองแบบแผ่น (Plate Filter)
12. โตะปฏิบัติงานสแตนเลส
13. เครื่องทำอาหารผง (Spray Drier)
14. เครื่องอัดเม็ด (Granulating Machine)
15. เครื่องปิดผนึกถุงพลาสติกแบบสูญญากาศ
16. เครื่องปิดผนึกถุงพลาสติก ขนาด 12 นิ้ว
17. เครื่องปิดฝาขวดแบบฝาจีบ
18. เครื่องปิดฝาขวดแบบฝาตั้ง
19. เครื่องปิดฝาขวดแบบฝาเกลียว
20. เครื่องบดเนื้ออย่างละเอียด (Chopperr) สแตนเลส
21. เครื่องบดเนื้ออย่างหยาบ (Mincer) สแตนเลส
22. เครื่องบรรจุไส้กรอก ขนาด 10 ลิตร
23. เครื่องบรรจุไส้กรอกไฮโดรลิก
24. เครื่องผูกไส้กรอก
25. เครื่องรัดเหนม
26. เครื่องปั่นลูกชิ้น
27. เครื่องสไลซ์เนื้อ (Slicer)
28. เครื่องแยกครีม (Cream Separator)



29. เครื่องปั่นเนย (Butter Churner)
30. เครื่องโฮโมจีไนซ์ (Homoginizer)
31. เครื่องพาสเจอร์ไรซ์ (Pastaurizer)
32. เครื่องทำไอศกรีมอัตโนมัติ
33. ตู้รวมควัน
34. ตู้อบแห้ง (Hot Air Oven)
35. ตู้เย็น ขนาดไม่ต่ำกว่า 13 คิวบิกฟุต
36. ตู้แช่ ขนาด 45 คิวบิกฟุต
37. เครื่องไม้ถั่วเหลือง
38. เครื่องตีปั่นแป้ง
39. เครื่องผสมอาหาร ขนาด 20 ลิตร (สามารถถอดเปลี่ยนอุปกรณ์ได้) (Mixer)
40. ถังหมักสแตนเลส ขนาด 250 ลิตร
41. เครื่องปิดจุกคอรัค
42. โตะสาธิต
43. เครื่องซั่งคิจิตอลแบบละเอียด ทศนิยมไม่น้อยกว่า 3 ตำแหน่ง
44. เครื่องวัดความเค็ม (Hand Salinometer)
45. เครื่องวัดความชื้น
46. เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH-meter) แบบตั้งโต๊ะ
47. เครื่องวัดความหวาน (Hand Refractometer) 0-32%, 28-62%, 58-90%
48. เครื่องผสมอาหาร ขนาดเล็ก (Blender)
49. โทรท์สันสี่ ชนิดจอบแบน ขนาด 29 นิ้ว
50. ตู้วางโทรท์สันและเครื่องเล่นคีวีตี
51. เครื่องเล่นและบันทีกคีวีตี
52. หม้อนึ่งความดัน ขนาด 25 ลิตร (Auto Clave)
53. แก้อุ่นไม่มีพนัก
54. เครื่องกรองน้ำสำหรับโรงงานอุตสาหกรรม
55. ห้องเย็น (Chill Room)

ขนาดห้อง กว้าง 10 เมตร
ยาว 32 เมตร
รวมพื้นที่ 320 ตารางเมตร

จำนวนนักเรียน 20 คน
พื้นที่ 16 ตารางเมตร ต่อ 1 คน

รายการครุภัณฑ์มาตรฐาน

ปวส.

ประเภทวิชา คหกรรม

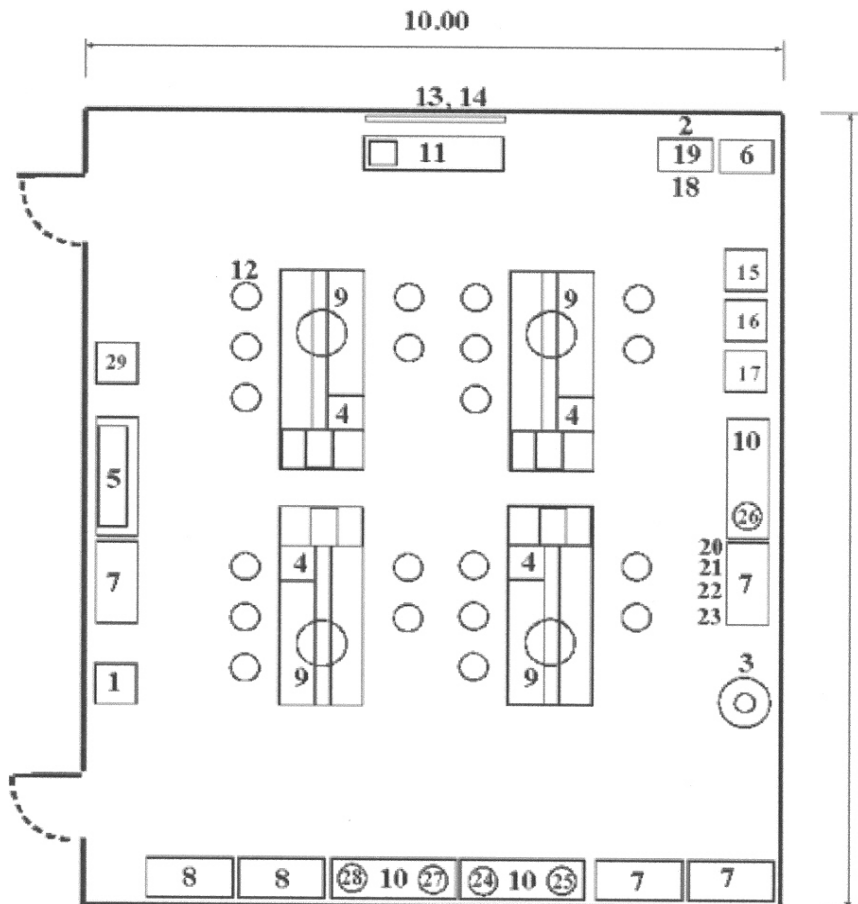
สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

พื้นที่ปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การอาหาร

ลำดับ ที่	รายการครุภัณฑ์	จำนวน	หน่วย นับ	ลำดับ ความสำคัญ	หมายเหตุ
1	กล้องจุลทรรศน์ ชนิด 2 ตา	4	เครื่อง	1	
2	เครื่องซังดิจิตอลแบบละเอียด ทศนิยม ไม่น้อยกว่า 3 ตำแหน่ง	1	เครื่อง	1	
3	เครื่องวัดความเค็ม (Hand Salinometer)	1	เครื่อง	1	
4	เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH-meter) แบบตั้งโต๊ะ	1	เครื่อง	1	
5	เครื่องวัดความหวาน (Hand Refractometer)	3	เครื่อง	1	ช่วงละ 1 เครื่อง
	0 - 32 %, 28 - 62 %, 58 - 90 %				
6	ตู้ดูดควัน	1	ตู้	1	
7	หม้อนึ่งความดันแบบอัตโนมัติ ขนาด 25 ลิตร (Auto Clave)	1	เครื่อง	1	
8	vacuum desiccator	1	ใบ	1	
9	water bath	1	เครื่อง	1	
10	เครื่องหมุนเหวี่ยงไฟฟ้า (Centrifuge)	1	เครื่อง	1	
11	ตู้เขี่ยเชื้อ	1	ตู้	1	
12	ตู้ฆ่าเชื้อ (Sterilizer)	1	ตู้	1	
13	ตู้เพาะเชื้อ (Incubator)	1	ตู้	1	
14	kheldahl apparatus	1	ชุด	1	
15	เครื่องเขย่าขวดรูปชมพู่	1	เครื่อง	1	
16	เคาน์เตอร์ปฏิบัติงานวิทยาศาสตร์	2	ชุด	1	
17	เคาน์เตอร์ปฏิบัติงานวิทยาศาสตร์พร้อมอ่างล้างกระเบื้องเคลือบ	4	ชุด	1	
18	ตู้เย็น ขนาด 5 คิวบิกฟุต	1	ตู้	1	
19	เตาไฟฟ้า (Hot Plate)	2	เครื่อง	1	
20	กระดานไวท์บอร์ด	1	แผ่น	1	
21	เก้าอี้ไม่มีพนัก	20	ตัว	1	
22	เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ	1	เครื่อง	1	
23	เครื่องเล่นและบันทึก ดีวีดี	1	เครื่อง	1	

ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์การอาหาร

มาตราส่วน 1: 100



ขนาดห้อง กว้าง 10 เมตร

ยาว 12 เมตร

รวมพื้นที่ 120 ตารางเมตร

จำนวนนักเรียน 20 คน

พื้นที่ 6 ตารางเมตร ต่อ 1 คน

1. ตู้เย็น ขนาด 5 คิวบิกฟุต
2. โทรทัศน์สี ชนิดจอแบน ขนาด 29 นิ้ว
3. หม้อนึ่งความดันแบบอัตโนมัติ ขนาด 25 ลิตร
(Auto Clave)

4. water bath

5. ตู้ดูดควัน

6. เครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ

7. ตู้เหล็ก ประตู 2 บาน

8. ตู้ไม้เก็บสารเคมี

9. เคา์นเตอร์ปฏิบัติงานวิทยาศาสตร์พร้อม
อ่างล้างกระเบื้องเคลือบ

10. เคา์นเตอร์ปฏิบัติงานวิทยาศาสตร์

11. โต๊ะสาริต

12. เก้าอี้ไม่มีพนัก

13. กระดานไวท์บอร์ด

14. จอรับภาพ ขนาด 7x7 ฟุต

(สำหรับเครื่องฉายภาพข้ามศีรษะ)

15. ตู้แช่แข็ง

16. ตู้ฆ่าเชื้อ (Sterilizer)

17. ตู้เพาะเชื้อ (Incubator)

18. เครื่องเล่นและบันทึกดีวีดี

19. ตู้วางโทรทัศน์และเครื่องเล่นดีวีดี

20. เครื่องซังดิจิตอลแบบละเอียด

ทศนิยม ไม่น้อยกว่า 3 ตำแหน่ง

21. เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่าง (pH-meter)
แบบตั้งโต๊ะ

22. เครื่องวัดความหวาน (Hand Refractometer)
0-32%, 28-62%, 58-90%

23. เครื่องวัดความเค็ม (Hand Salinometer)

24. เครื่องหมุนเหวี่ยงไฟฟ้า (Centrifuge)

25. เตาไฟฟ้า (Hot Plate)

26. ถังจุลทรรศน์ ชนิด 2 ตา

27. vacuum desiccator

28. kheldahl apparatus

29. เครื่องเขย่าขวดรูปชมพู่

30. พัดลมโคงจร 16 นิ้ว